



Pancake Swiss Milk

von Noemi Schmid

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swiss Milk

200 g Mehl

2.0 TL Backpulver

* 2 g Salz

30 g Zucker

* 4 g Vanillezucker (8g)

2.0 dl Milch

2.0 Stück Eier

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen, eine Mulde formen. Flüssigkeit und Eier in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Bratbutter oder Bratcrème in einer Bratpfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel portionenweise so viel Teig in die heisse Pfanne geben, dass kleine Pancakes von ca. 8 cm Ø entstehen. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen, warm stellen